IH クッキングヒーター

カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
➔P.00 このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

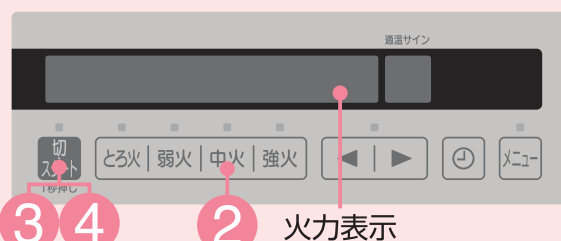
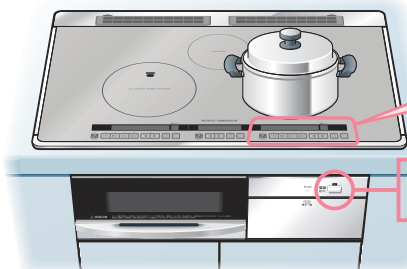
鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する ➔P.10

使える鍋	使えない鍋	お願い
鍋底の直径 左右IHヒーター…12～26cm （アルミ・銅鍋は15～26cm） 中央IHヒーター…12～20cm ラジエントヒーター…12～18cm 直径	鍋底が丸いもの	鍋底の水分や汚れ、付着物などは、ふき取ってから使用してください。 水分や汚れ、付着物はふき取ってから使う
鍋底の形状 平らなもの 反りや脚が3mm以下 （アルミ・銅鍋は1mm以下）	**ガラス・陶磁器（土鍋など）、直火用魚焼き網** SG IH または SG CH·IH 付、IHで使えると表示しているものも含む	

ご注意
- ●揚げもの「揚げ」は、必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。詳しくは取扱説明書をご覧ください。
- ●適温調理に使えるフライパンには制限があります。詳しくは3ページをご覧ください。
- ●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の SG IH または SG CH·IH マークの付いた鍋をおすすめします。
- ●アルミ・銅鍋は、オールメタル対応IHヒーターでのみ使用できます。

IHヒーターでお手持ちの鍋を確認する ➔P.11

お願い ●オールメタル対応IHヒーターでアルミ・銅鍋を確認する場合は、水を1L以上入れ、鍋と合わせて約1kg以上にしてください。

●どのIHヒーターでも確認できます。
●右ヒーターで説明しています。

準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

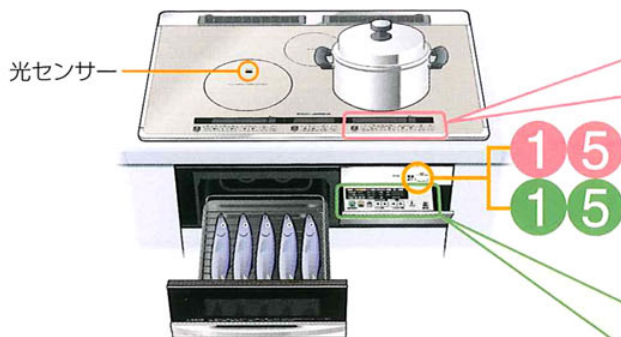
2 中火 を押し、**ランプを点灯させる**
（中央IHヒーターの場合 ◀ | ▶ を押す）

3 切 スタート を約1秒押し、**火力表示を見る**

4 確認が終わったら 切 スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

● 切 スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

IHヒーター・オーブンの操作手順

IHヒーターで調理する

➔P.16、17

●右IHヒーターで説明しています。

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

●左・右IHヒーターの場合、光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて通電しますので鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 とろ火｜弱火｜中火｜強火 希望の火力を押し、**ランプを点灯させる**

3 切 スタート を約1秒押し、**通電する**

▼

調理する

4 調理が終わったら 切 スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

● 切 スタート を押してから とろ火｜弱火｜中火｜強火 を押しても通電できます。

	3口IH	2口IH +ラジエントヒーター
揚げものをする（揚げもの「揚げ」）	➔P.18、19	
煮込みをする（便利メニュー「煮込み」）	➔P.22、23	➔P.22
炊飯をする（便利メニュー「炊飯」）	➔P.24、25	
湯沸かしをする（便利メニュー「湯沸かし」）	➔P.26	➔P.23
保温をする（便利メニュー「保温」）	➔P.27	➔P.26

警告

液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）

水や調理物を加熱していると突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

オーブンで調理する（調理メニュー）

➔P.30～33

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー 追加焼き を押し、**希望のメニューのランプを点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀｜▶ を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**

4 切 スタート を押し、**通電する**

▼ メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

焼きが足りないときは「追加焼き」をする ➔P.40

5 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

	3口IH	2口IH +ラジエントヒーター
手動コース「トースト」「魚焼き」で調理をする	➔P.36、37	
手動コース「オーブン」で調理をする	➔P.38、39	

注意

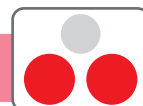
過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない

脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。

IHヒーターで適温調理をする

予熱完了をお知らせ、設定温度(目安)を約15分間キープします

P.20、21

左・右IHヒーターが使えます

●使用できるフライパンには制限があります。P.10
●右IHヒーターで説明しています。

準備
●鍋の温度を正しくはかるため フライパンをIHヒーターの中央に置く
●フライパンに適量の油を入れる

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

2 を押し、「**ステーキ**」または「**炒め**」または「**卵焼き**」**を点滅させる**

3 を押し、**温度を設定する**

4 を約1秒押し、**通電する**

1秒押し

鍋の温度を正しくはかるためフライパンを中央から動かさない

メロディーが鳴ったら予熱完了です。

予熱が完了したら調理する

●連続して調理する場合は、手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

5 調理が終わったら、または火力を調節したい場合は

切/スタート を押し、**通電を切る**

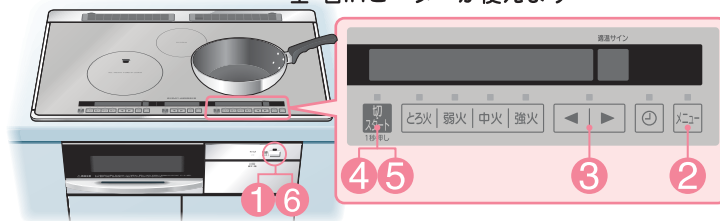
6 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

ご 注 意

●トッププレートの光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。P.44
●設定温度は目安です。調理物の種類や数量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は ◀|▶ により、設定温度を調節してください。各メニューごとの設定温度範囲内でも不十分な場合は、一度 切/スタート キーを押し、お好みの火力でご使用ください。P.16、17
●フライパンを連続して使用する場合(高温状態から通電をはじめた場合)などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
●「適温」表示後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

お 願 い

●予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
●油煙が多く出たら電源を切ってください。

適温調理で使えるフライパンについて

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

推奨フライパン (2009年9月現在)
品名：フライパン 型式：106865※
希望小売価格：11,550円(税抜11,000円)

推奨フライパン (2009年9月現在)
品名：フライパン(7層フッ素加工) 型式：DF-24※
希望小売価格：28,350円(税抜27,000円)

推奨いため鍋 (2009年9月現在)
品名：いため鍋 型式：106834※
希望小売価格：12,600円(税抜12,000円)

推奨卵焼き (2009年9月現在)
品名：卵焼き 型式：106872※
希望小売価格：6,090円(税抜5,800円)

推奨アルミフライパン (2009年9月現在)
品名：フライパン 型式：FRH-26G※
希望小売価格：5,460円(税抜5,200円)

● または 付のフライパン・鍋および重さ約1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

	鉄・ステンレス対応	オールメタル対応
鍋底の直径	12〜26cm	15〜26cm
鍋底の反りや脚	3mm以下	1mm以下
鍋底の厚さ	1mm以上	

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理「卵焼き」でご使用ください。
※お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

警告
上記以外のフライパンを使わない
油が過熱され発火するおそれがあります。

揚げもの調理について

警告

●揚げもの・炒めもの等の調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

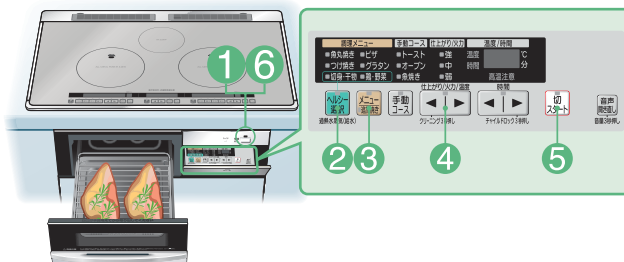
●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底の変形したものは使わない
●油は200g未満では調理しない
油は200g(220mL)〜800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの「揚げ」を使用する P.18

●炒めもの・焼きものなど、油を使う調理をするときは、使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがありますのでそばを離れないようにしてください。また、過熱しないよう火力をこまめに調節してください。

オーブンで調理する（ヘルシー選択）

➔P.34〜35

過熱水蒸気用水タンクを使います

準備

●過熱水蒸気用水タンクに水約30mL（目安：段差部分まで）を入れ、指定位置に置く（タンクフタを忘れないでください）➔P.35

●材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 ヘルシー選択 過熱水蒸気(給水) を押す

3 メニュー 追加焼き を押し、希望のメニューの**ランプを点灯させる**

4 仕上がり/火力/温度 ◀ | ▶ を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**

5 切 スタート を押し、**通電する**

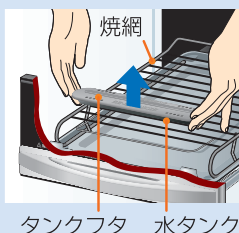
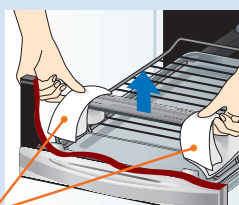
メロディーが鳴ったら終了です。

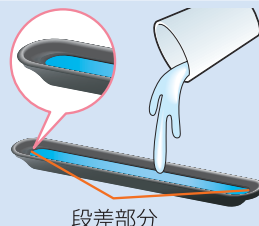
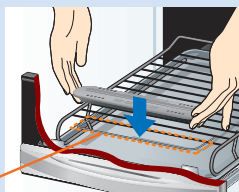
調理物を取り出します

6 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

過熱水蒸気用水タンクの取りはずしかた、取り付けかた、給水のしかた

1 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網から取り出す（過熱水蒸気用水タンクの取りはずしは、冷えてから行ってください）

〈連続して使用する場合〉乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水（お湯）をこぼさないように注意して取り出す

2 タンクフタを外し、水タンクを置いた状態で、水をコップで左右の段差部分まで注ぐ（約30mL）

タンクフタを水タンクの上に載せる

3 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網の前方開口部に取り付ける

⚠注意

過熱水蒸気用水タンクの取りはずしは、冷えてから行う やけどの原因になります

連続して使用する場合は、乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水（お湯）をこぼさないように注意して取り出す

ヘルシー選択時の調理時間の目安

目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	切身・干物			鶏・野菜		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強
調理例	はたはた [約25g] 5尾 (約11〜15分)	塩鮭 [約80g] 5切れ (約16〜20分)	塩さんま（塩蔵品） [約180g] 1〜5尾 (1尾:約16〜20分) (5尾:約21〜24分)	焼きとり（塩焼き） [1本 約50g] 8本 (約15〜19分)	鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1〜2枚 (約19〜26分)	骨付きもも（塩） [1本 約200g] 2本 (約26〜30分)

※[ ]は1尾（切れ・皿・枚・本）あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。

調理メニュー「魚丸焼き」「つけ焼き」「切身・干物」のコツ

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。

準備

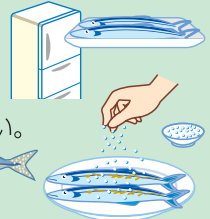
■冷凍してある魚はよく解凍する
●魚の内部が冷たいと中まで火が通りにくく、焼き不足になることがあります。

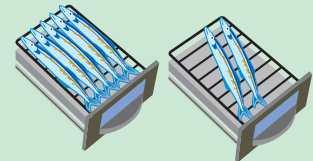
■塩焼きにする場合の塩の目安は、約180gのさんま5尾に対し、小さじ1 1/2（約10g）程度ふる
●塩をふる量が多いと、焼き色が濃くなります。お好みにより「仕上がり」ボタンで調節してください。

■厚みのある魚は皮に切れ目を入れる
●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になることがあります。

■つけ焼きのたれはよく落とす（みそ漬、かす漬けの厚くついているみそやかすは取り除く）
●たれやみそが多くついているとこげやすくなります。
お好みにより「仕上がり」ボタンで調節してください。

■焼網よりも大きな魚は、焼網に載る大きさに切る
■過熱水蒸気用水タンクは取りはずす

オーブンに入れる

■尾を手前に向ける
●尾など薄い部分は焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。

■1尾～4尾を焼く場合は魚を斜めに置く
●ヒーターの形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合があります。
1尾～4尾の場合は、斜めに置くとヒーターの熱が均等にあたり、焼き色がつきやすくなります。

調理メニュー「ピザ」「グラタン」「鶏・野菜」のコツ

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。

準備

■冷凍食品は冷凍のまま調理する
■冷凍ピザや冷蔵ピザは、包装を外し、アルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げる

■食材の厚さを4cm以下にする
■受皿に水を入れない
■過熱水蒸気用水タンクは取りはずす

オーブンに入れる

■調理するときの置き方は、図の例のように焼網の中央部に置く

●ピザ
手前側

●グラタン1皿
手前側

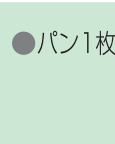
●グラタン2皿
手前側

●鶏のハーブ焼き1枚
手前側

●鶏のハーブ焼き2枚
手前側

手動コース「トースト」のコツ

オーブンに入れる

■調理するときの置きかたは、図の例のように焼網の中央部に置く
■冷凍されたパンを焼く場合は、様子をみながら調理する
■過熱水蒸気用水タンクは取りはずす

手動コース「オーブン」のコツ

準備

■受皿に水を入れない
■小さくて焼網に載せられない場合は、アルミホイルを敷いてから載せる
■食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように載せる
■器や型の高さは4cm以下のものを使う
■ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼く
■グラタンやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包む
■過熱水蒸気用水タンクは取りはずす

調理メニュー「魚丸焼き」「つけ焼き」「切身・干物」の目安

目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・干物			魚丸焼き		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例		ぶりのつけ焼き (しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約15~17分) 焼きとり(たれ焼き) [1本 約50g] 8本 (約13~16分)	さわらの西京漬け (みそ漬け、かす漬け) [約80g] 5切れ (約16~19分)	はたはた [約25g] 5尾 (約11~15分) めざし [約25~30g] 5尾 (約11~15分) ししゃも [約20g] 5尾(約11~13分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約17~19分) さんまの塩焼き (はらわたなし) [約180g] 5尾 (約18~19分) 塩鮭 [約80g] 5切れ(約14~17分) 塩さばの切身 [約80~100g] 5切れ(約16~18分) あじの開き [約100g] 2枚(約13~16分)	塩さんま(塩蔵品) [約180g] 1~5尾 (1尾:約15~17分) (5尾:約21~23分)	はたはた(生) [約30g] 5尾 (約13~16分)	さんまの塩焼き [約180g] 1~5尾 (1尾:約13~16分) (5尾:約18~19分) あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約14~16分) (5尾:約18~19分) いさき [約230g] 2尾 (約16~19分)	鯛の塩焼き [約200g以上] 1尾 (約14~23分)

※調理メニューの焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・干物」<「魚丸焼き」の順に強くなっています。

[ ]は1尾(切れ)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。

調理メニュー「ピザ」「グラタン」「鶏・野菜」の目安

目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	ピザ			グラタン			鶏・野菜		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例		冷凍ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~15分) 冷蔵ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~15分) 手作りピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~15分)			手作りグラタン [1皿 約240g] 2皿 (約18~22分)		焼きとり(塩焼き) [1本 約50g]8本 (約14~17分) 鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g]6~8本 (約16~20分)	鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚 (約16~24分)	骨付きもも(塩) [1本 約200g]2本 (約20~26分)

※調理メニューの焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「鶏・野菜」の順に強くなっています。

[ ]は1枚(皿・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。

手動コース「トースト」の目安

目安を基準にして、大きさや数によって時間を選んでください。

調理例	種類	枚数	調理時間
トースト	4枚切り(厚み約30mm)、6枚切り(厚み約20mm)、8枚切り(厚み約15mm)	1~2枚	約6~7分
ピザトースト	6枚切り(厚み約20mm)		約7~8分

手動コース「オーブン」の目安

目安を基準にして、大きさや数によって温度と時間を調整してください。

設定温度	140	160	180	190	200	210	220	240	260	280
調理例	なめらかプリン [直径約8×4cmのスフレ型 6個] (約24~28分)	ブラウニー [約18×18cm] (約20分)	フライ温め [1皿 約100~300g] (約10~18分)	冷凍焼きおにぎりのあたため [4~6個 約180~320g] (約20~25分)	ピザ(冷蔵・冷凍・手作り) [約280~330g] (約13~18分)	アップルパイ [直径約18~23cm皿] (約25~30分)	野菜のグラタン(手作り) [直径約22cm皿] (約20~30分)	焼きおにぎり [1個 約80gのもの 4~6個] (白焼き 約14~16分) (たれをつけて 約10~15分)	パエリア [直径約24cm皿] (約30分)	ホイル焼き [2個分 約380~420g] (約23~27分)

お手入れ

ご使用のたびにお手入れしてください。
お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）

●**軽い汚れ**
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●**油汚れ**
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●**落ちにくい汚れ**
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

●**それでも落ちないときは**
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。

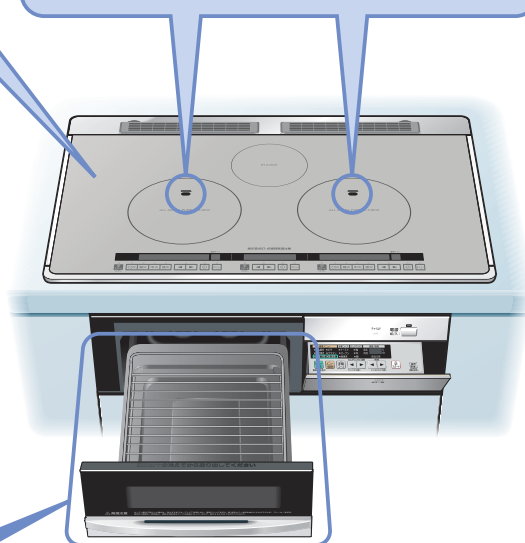
ご注意

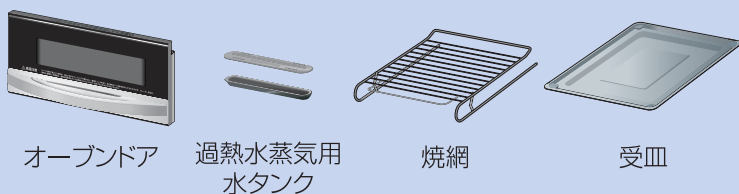
●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。

光センサー

きれいにお手入れしてご使用ください。

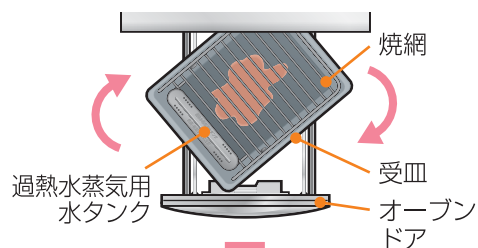
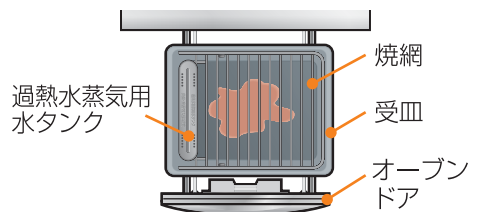
ご注意

●光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の表面処理を傷めないでください。

●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。
（表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます）
●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は消耗品です。表面処理が傷んだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。

脂や汁がたまっている受皿の取りはずしかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。

②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げてはずしてください。

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。➔P.48～53

現象	原因
上面操作部のキー操作ができない 上面操作パネルの表示に CP と表示されてキー操作ができない 約10秒後に CP と表示され通電が停止する	●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 ●隣のキーに触れていませんか。 ● 切/スタート を約1秒以上の長押しをしていますか。 ●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.53 ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。鍋などを取り除いてください。➔P.53 ●キーを長押ししていませんか。キーを約3秒以上触れていても表示されます。➔P.53
鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある	●ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右IHヒーターの場合は12～26cmのもの、中央IHヒーターの場合は12～20cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。 ●アルミ・銅鍋については鍋底の直径が15～26cmのもので鍋底の反りが1mm以下のものをご使用ください。（オールメタル対応IHヒーターのみ）➔P.10
アルミ鍋、アルミフライパンは火力が弱くなるものがある（オールメタル対応IHヒーターのみ）	●特に片方に取っ手がある、重量が軽いフライパン・片手鍋・雪平鍋はバランスが悪く動いたり火力がかなり弱くなるものがあります。調理物と合わせて約1kg以上にしてお使いください。火力の低下が大きい場合は、ふたをして低めの設定火力で調理してください。アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒めものや空だきをしないでください。➔P.10
IHヒーターごとに火力が違う	●同じ鍋でも、IHヒーターごとに火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
電源を切っても音がする	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが最大約10分間動作します。 使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。自動的に冷却ファンは止まります。
使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある	●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。
IHヒーター使用中に鍋から音がする	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで異常ではありません。
オーブンの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある	●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。

ご注意

土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わないでください	●SI IH または SI CH·IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも、形状によってはクッキングヒーターが故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので、使わないでください。➔P.9、10